

La seiche moitrée

Un poisson *matré* est un poisson séché. Une seiche moitrée – *ine sèche matrée* –, ne se présente pas autrement. Sur la page où elle échoue. Et vous pouvez remercier le hasard. Une fois de plus il a bien fait les choses. Car la seiche ainsi qu'elle vous arrive, a l'apparence de la nécessité : elle est toute sèche. Dure comme du bois. De cette *matière* dont on faisait les mâts, les maisons. Capables de résister aux vents, au temps. Bien que de carton bouilli, de papier mâchouillé. Sa chique que la mer n'en finit pas de mâchonner, qu'un beau jour elle crache. Sur votre feuille immaculée. Vous n'en croyez pas vos yeux. C'est miracle comme cette petite tortue noire à Chypre. Taillée dans du vieux pneu et roulée jusqu'à vous.

Mazoutée vous croyiez. Vous l'aviez renvoyée aux enfers. Cela vous apprendra. A laisser sécher l'encre.

La seiche moitrée rime si bien avec l'île de Ré (rime qu'on dirait riche, et de toute éternité, alors que c'était un plat de pauvre) que le maire d'une des communes de l'île peut produire à volonté, si le poète invité à *lire en fête* dans sa toute neuve médiathèque le demande, de ces trophées qui ne sont pas seulement prises de chasse, ou plutôt de pêche, mais aussi *viandes* excellentes, en dépit de leur peau parcheminée, de leur couleur brunâtre de momie, de leur air de chauve-souris qu'on viendrait juste d'arracher à la porte de grange où elle était crucifiée depuis des siècles, et bien que dans le ragoût où on les plonge, après les avoir blanchies à la chaux, réhydratées, ce soient, confie l'édile qui ne sacrifie pas à la langue de bois, malgré son rôle et l'amour qu'il a de son île, les petites pommes de terre les meilleures.

Il parle d'époques lointaines, d'avant le frigidaire. Sans remonter aux îles fortunées, il était un temps, des époques où les seiches échouaient en abondance. Comme le *sart d'épave*, autrement dit le varech que l'on recueillait, que récoltaient les paysans de la mer qui peuplaient ces rivages. Les seiches arrivaient sur les côtes en grand nombre, que les marsouins avaient chassées, attaquées et dont ils font toujours festin. Même s'ils les confondent aujourd'hui avec les sacs plastiques. Mais aujourd'hui on a le frigo. On n'a plus besoin d'exposer, dans un grenier bien sec, ventilé, de ces seiches ; de les laisser durcir et brunir des années. Des siècles on dirait. Avant que la chaux ne leur redonne leur blanc, l'eau leur aspect, leur consistance, avant qu'on ne les replonge dans le ragoût. Dans ce ragoût peu ragoûtant et qui se révélera, insiste Monsieur le Maire, délicieux. Avec ces petites pommes de terre de l'île qui contribuent à sa renommée et, à peine moins que ses plages, ses roses trémières et le prix du mètre carré, à sa fortune.

Fortune de mer, c'est le terme qu'on pourrait appliquer à ce plat de pauvre. Qui vit de ce que la mer dans sa grande générosité, c'est-à-dire dans sa grande mesquinerie, dépose sur ces rivages. Pas besoin de faire tanguer l'âne pour après se livrer au pillage, au diable les légendes, il suffit de laisser faire les marsouins à la saison, de ramasser ce qu'ils ont bien voulu laisser ou ce qui leur a échappé ; il suffit d'exercer son droit d'épave.

Les textes et photographies de cette chronique parus depuis 1998 sont réunis en deux volumes publiés aux éditions Le temps qu'il fait : *Fouaces et autres viandes célestes* (2004), *Le diable, l'assaisonnement* (2007).

Deux nouveaux textes de Denis Montebello sur *publie.net* : *Calatayud* et *Le cactus car il capte* (dictionnaire à gratter le réel). Avec les photographies de Jean-Louis Schoellkopf : *Immobilier Services*.

Par Denis Montebello Photo Marc Deneuer

